NOVO

Delícias Árabes

21 Receitas de Doces



وصفات كاندي العربية

DOCES ÁRABES - 21 RECEITAS E O POTENCIAL DE NEGÓCIOS.....3
Curiosidades da culinária árabe - Você sabia?.....4
1 - Sobremesa com macarrão, nozes e ricota >> 1h e 30 min.....5
2 - Burma >> 1h.....7
3 - Doce de semolina >> 1h.....9
4 - Baklawa >> 1h e 30min.....11
5 - Halawi >> 4h.....13
6 - Malabi (manjar árabe) >> 1h.....14
7 - Torta de damasco >> 45min.....15
8 - Lokum (Goma árabe) >> 45min.....16
9 - Basbousa de leite condensado >> 2h e 30min.....18
10 - Ninho Kneff (Amêndoas) >> 1h e 30min.....20
11 - Creme do Sultão >> 4h.....21
12 - Muhalbiyah (pudim árabe de água de rosas) >> 20min.....23
13 - Arroz doce árabe >> 4h e 30min 24
14 - Chifres de gazela (Amêndoas) >> 2h e 5min.....26
15 - Rosca árabe >> 1h e 17min.....29
16 - Bolo árabe de açafrão com erva-doce >> 45min.....30
17 - Bolo de gengibre >> 40min.....32
18 - Makrout (doce de tâmara árabe) >> 1h e 36min.....34
19 - Ghraibe >> 45min.....36
20 - Geléia de Romã >> 25min 37
21 - Katayef >> 3h.....39
22 - A folha de mil folhas (Essa é bônus) >> 45 min.....41
Por que vender doces árabes?.....43
E para finalizar.....44

DOCES ÁRABES - 21 RECEITAS E O POTENCIAL DE NEGÓCIOS

Por que doces árabes?

Você sabia que a primeira pergunta a surgir depois de uma festa autêntica árabe é sempre: "O que tem para a sobremesa?"

Os doces vão muito além de uma vontade comum, mas prometem trazer alegria e compensação para a alma.

A farinha, as tâmaras, as especiarias e o mel são ingredientes essenciais na maioria dos doces da Arábia e são receitas transmitidas por gerações.

Com um sabor único, foram incorporadas da cozinha Ibérica, juntamente com outras influências, tais como a cozinha judaica, resultando no uso de condimentos e muitas especiarias como cominho, coentro, noz-moscada, canela, passas, amêndoas e mel.

Os doces árabes possuem singularidade e presença!

Curiosidades da culinária árabe – Você sabia?

- É uma das mais antigas do mundo.
- Refletem a cultura da grande comercialização de especiarias, ervas e alimentos.
- Dentre os ingredientes mais usados estão: amêndoas e nozes, água de rosas, pétalas de rosas, cravo e canela e Miski, uma resina vegetal em forma de pequenas pedras.
- Outro destaque é o uso de temperos fortes como gengibre em pó, a hortelã e o cominho. Para os doces, a canela é indispensável. Apesar de não ser tempero, as castanhas também aparecem bem misturadas em suas receitas.
- Muito mais acentuado no açúcar que os doces ocidentais, os doces árabes são geralmente feitos de nozes, amêndoas, frutas secas e mel, e aromatizados com deliciosas essências, como a de rosas e a de flor de laranja.
- A culinária árabe proporciona todos os macro nutrientes sem risco de aumento de peso. Muito rica em cálcio e vitaminas é considerada a mais saudável do mundo e ideal para quem sofre de problemas nos ossos, já que o cálcio é a principal proteína encontrada nos ingredientes utilizados.

21 receitas originais de doces árabes

1 – Sobremesa com macarrão, nozes e ricota >> 1h e 30 min

Rende 10porções



Ingredientes

- 2 pacotes de macarrão do tipo cabelo de anjo
- 1 tablete de manteiga sem sal (um tablete de manteiga equivale a 100 g)
- 1 pacote de ricota (500 gramas)
- 1 lata de leite condensado
- 300 gramas de nozes picadas
- 15 cravos
- 1 limão
- 1 quilo de açúcar refinado
- 1 litro e meio de água

Modo de preparo – Triture o macarrão. Coloque meio tablete de manteiga sem sal para derreter um pouco. Coloque o macarrão e mexa até dourar.

Coloque um pouco do macarrão em uma assadeira.

Recheio – Amasse a ricota, coloque em um recipiente e acrescente o leite condensado e as nozes.

Misture. Após pronto, coloque o recheio sobre o macarrão na assadeira. Espalhe bem.

Coloque o outro pacote de macarrão, dourado como o outro.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Depois de assado, corte e coloque a calda.

Leve à geladeira e deixe resfriando.

Calda – Coloque um litro e meio de água, o açúcar e o cravo. Não precisa mexer.

Deixe ferver até reduzir à metade por, aproximadamente, 30 minutos.

Com a calda no ponto, desligue o fogo, e acrescente o caldo de um limão.

2 - Burma >> 1h

Rende 20 porções



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de nozes
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de Água de flor de laranjeira
- 1 kg de massa kneff pronta
- 100 gr de manteiga

Calda

- 2 xícaras (chá) de Água
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água de rosas
- 1 colher (sopa) de Água de flor de laranjeira
- 1 unidade de limão

Modo de preparo – Misture as nozes picadas com açúcar e água de flor de laranjeira.

Estenda a massa e espalhe o recheio de nozes.

Forme rolinhos e coloque, um ao lado do outro, numa assadeira untada.

Distribua a manteiga derretida sobre os rolinhos e leve ao forno médio até corar.

Calda – Ferva a água e o açúcar durante cinco minutos.

Coloque a água de rosas, a água de flor de laranjeira e o suco de limão.

Ferva mais dois minutos e retire do fogo.

Retire os doces do forno, coloque em uma travessa e regue com a calda.

Corte os doces em pedaços para servir.

3 - Doce de semolina >> 1h

Rende 15 porções



Ingredientes

- 1 kg de semolina
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de manteiga sem sal à temperatura ambiente
- 5 ½ xícaras (chá) de leite frio
- 2 amêndoas cruas sem a casca
- manteiga para untar
- colheres (chá) de fermento em pó

Calda

- 4 xícaras (chá) de açúcar
- Suco de limão
- 1 colher (sobremesa) de água de flor de laranjeira

Modo de preparo – Leve ao fogo uma panela com ½ litro de água e o açúcar.

Assim que começar a ferver, junte algumas gotas de limão.

Quando atingir ponto de fio fino, retire do fogo e deixe esfriar.

Em seguida, junte a água de flor de laranjeira e reserve.

Numa tigela, coloque a semolina, o açúcar, a manteiga e 4 xícaras (chá) de leite frio Misture com uma colher e deixe descansar de um dia para outro.

Adicione 1 ½ xícara (chá) de leite frio e o fermento e misture bem.

Coloque numa assadeira untada, alise com as mãos molhadas e leve ao forno médio.

Assim que começar a dourar, retire o doce do forno e corte em quadrados de 3 cm.

Distribua sobre cada quadrado 1 amêndoa e volte ao forno até terminar de dourar.

Retire o doce do forno e regue com a calda preparada.

4 - Baklawa >> 1h e 30min

Rende 36 porções



Ingredientes

- 500g de nozes mistas picadas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pacote (500 g) de massa filo
- 250 g de manteiga derretida
- 225 g de açúcar
- 240 ml de água
- 120 ml de mel
- 1 colher (chá) de raspas de limão siciliano

Modo de preparo – Pré-aqueça o forno a 180ºC. Unte com manteiga uma forma refratária de 23 x 33 cm. Misture a canela e as nozes.

Desenrole a massa filo e corte de modo a caber na forma refratária. Mantenha a massa sempre coberta com um pano úmido para evitar que resseque.

Coloque duas folhas de massa filo no fundo da forma preparada. Pincele-as com bastante manteiga.

Salpique 2 a 3 colheres (sopa) da mistura de nozes. Repita as camadas até todos os ingredientes terem sido usados, terminando com cerca de 6 folhas de massa filo.

Com uma faca afiada, corte a baklava em quatro no sentido do comprimento.

Depois, nove vezes na diagonal para obter 36 pedaços no formato de diamante. Asse a baklava no forno preaquecido por 50 minutos, até dourar e ficar crocante.

Enquanto a baklava está assando, junte o açúcar com a água em uma panela pequena em fogo médio.

Deixe essa mistura levantar fervura. Acrescente o mel e as raspas de limão, mexendo sempre.

Reduza o fogo e cozinhe lentamente por 20 minutos. Retire a baklava do forno e regue-a com a calda imediatamente.

Deixe esfriar por completo antes de servir.

5 - Halawi >> 4h



Ingredientes

- 200 gr de tahine (molho de gergelim)
- 100 gr de mel
- 100 gr de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de preparo - Misturar todos os ingredientes e batê-los até formar uma mistura homogênea.

Enformar e levar ao refrigerador. Para variar a receita, pode-se misturar pistache ou chocolate.

6 - Malabi (manjar árabe) >> 1h

Rende de 3 a 4 porções



Ingredientes

- 500 ml de leite sem lactose
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 colher (sopa) de água de rosas
- 1/2 colher (sopa) de água de flor de laranjeira
- 1 colher (chá) de sementes de cardamomo amassadas, ou cardamomo em pó
- Mel de laranjeira e pistache para servir

Modo de preparo - Misture o leite, o açúcar, as águas aromáticas e o cardamomo. Leve ao fogo baixo e acrescente o amido, diluído em 2 colheres (sopa) de água. Cozinhe, mexendo sempre, até virar um creme. Disponha em taças e leve para gelar até a hora de servir. Sirva com pistache picado e mel.

7 - Torta de damasco >> 45min

Rende de 8 porções



Ingredientes

16-20 damascos frescos maduros
1 massa para torta pronta
2 colheres (sopa) de amêndoa em flocos
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo

Modo de preparo – Pré-aqueça o forno a 180ºC. Forre o fundo e os lados de uma forma de torta com a massa e fure com um garfo para impedir que estufe.

Corte os damascos ao meio (remova a semente) e coloque-os com a casca virada para baixo sobre a massa.

Polvilhe com o açúcar mascavo e leve ao forno por 20 minutos.

Depois de 20 minutos, (ou quando as bordas da torta estiverem douradas), acrescente as amêndoas e cozinhe por mais 5 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva com uma bola de sorvete.

8 - Lokum (Goma árabe) >> 45min

Rende de 20 porções



Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1/2 xícara de água fria
- 1/2 xícara de água quente
- 2 xícaras de açúcar

- 1/2 xícara de suco de laranja
- 1 colher de chá de água de rosas, ou suco de limão
- O quanto baste de açúcar de confeiteiro e maisena (para polvilhar)

Modo de preparo – Misture a maisena com a água fria, reserve.

Misture a água quente, o suco de laranja e o açúcar, e leve pra ferver. Depois que ferver, junte a maisena dissolvida.

Deixe ferver em fogo brando por 15 minutos, mexendo sempre.

Tire do fogo e adicione a água de rosas, ou o suco de limão e misture bem.

Unte uma forma com manteiga e despeje a mistura.

Quando esfriar (ele vai pegar consistência) corte em cubinhos com uma faca molhada em água quente.

Misture duas partes de açúcar de confeiteiro para uma de maizena e polvilho os cubinhos de goma.

9 - Basbousa de leite condensado >> 2h e 30min

Rende de 50 porções



Ingredientes

- 1 e ¼ copo de manteiga derretida
- 1 ovo
- Essência de baunilha a gosto
- 1 e ½ copo de semolina fina
- 1 e ½ copo de semolina grossa
- 1 copo de açúcar refinado
- 2 col. chá de fermento químico
- ¼ col. chá de sal
- ¼ copo de coco ralado
- 1 col. chá de agua de rosas
- 1 copo de leite condensado
- 1 copo de iogurte natural
- Amêndoas descascadas torradas

Modo de preparo – Misture na batedeira a manteiga, o iogurte, o ovo e a essência de baunilha.

Bata um pouco e acrescente as semolinas, o açúcar, o fermento, o sal, o coco ralado e a água de rosas.

Bata novamente até obter uma massa homogênea.

Distribua a mistura em uma assadeira untada com manteiga e deixe descansar por 30 minutos.

Asse a Basbousa entre 35 e 40 minutos em um forno preaquecido a 180 graus.

Retire quando estiver dourada e regue ainda quente com o leite condensado usando uma colher para ajudar a distribuir.

Deixe esfriar fora da geladeira antes de servir.

10 - Ninho Kneff (Amêndoas) >> 1h e 30min

Rende de 20 porções



Ingredientes

- 1 xícara de chá de mel
- 1/2 kg de macarrão kneff
- 4 xícaras de chá de manteiga derretida (sem sal)
- 200 gramas de amêndoas sem casca

Modo de preparo - Coloque a massa do macarrão em uma superfície plana e comece a moldar pequenos ninhos de passarinho, em formato de círculos.

Ponha os ninhos já prontos em uma assadeira e derrame a manteiga derretida. Leve ao forno a mais ou menos 200ºC por aproximadamente, 30 minutos ou até dourar.

Retire os ninhos da forma, escorra o excesso de manteiga e recheie com as amêndoas.

Coloque-os na forma e leve ao forno novamente por, mais ou menos, 2 minutos. Retire os ninhos árabes, deixe esfriar e regue com o mel.

11 - Creme do Sultão >> 4h

Rende de 6 porções



Ingredientes

- 4 ovos
- 1 copo (de requeijão) de leite
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de essência de baunilha (opcional)
- 1 colher (café) de manteiga

Modo de preparo – Bata as claras com 4 colheres (sopa) do açúcar na batedeira, até obter ponto de suspiro.

Despeje num refratário e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 10 minutos ou até corar, com a porta do forno entreaberta.

Apague o forno e deixe dentro o refratário.

Bata bem as gemas peneiradas com 2 colheres (sopa) do açúcar na batedeira.

Acrescente o leite e, se desejar, a essência de baunilha.

Reserve.

Numa panela, coloque o restante do açúcar e leve ao fogo médio para caramelizar.

Quando estiver dourado, diminua o fogo e junte o creme de gemas e a manteiga, mexendo com uma colher de pau até ferver.

Apague o fogo e deixe o creme esfriar.

Despeje sobre, pedacinhos de suspiro e leve à geladeira por 4 horas.

12 - Muhalbiyah (pudim árabe de água de rosas) >> 20min

Rende de 8 porções



Ingredientes

- 3 1/2 xícaras de água
- 1/2 xícara de água de rosas
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1/2 xícara de açúcar
- 5 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo - Misture todos os ingredientes numa panela até ficar homogêneo. Leve ao fogo e deixe ferver, mexendo sempre com uma colher de pau. Assim que ferver, cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo, mexa e deixe esfriar. Divida o creme entre 8 cumbucas e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

13 - Arroz doce árabe >> 4h e 30min

Rende de 4 porções



Ingredientes

- 400 ml de leite
- 120 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (chá) de baunilha
- 1 colher (chá) de cardamomo em pó
- 120 g de arroz branco
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- Pistaches triturados a gosto

Modo de preparo – Misture o leite com o creme de leite, baunilha e cardamomo.

Leve ao fogo numa panela, mexendo sempre, e apague o fogo assim que começar a ferver.

Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou deixe passar a noite.

Junte o leite reservado com o arroz numa panela.

Deixe ferver e cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até o arroz ficar macio mas não secar completamente.

Ele ainda deve estar cremoso, não muito líquido.

Se secar demais durante o cozimento do arroz, vá colocando água aos poucos.

Apague o fogo e misture a manteiga, mel, açúcar e sal.

Sirva morno ou frio com pistache triturado por cima.

14 - Chifres de gazela (Amêndoas) >> 2h e 5min

Rende de 4 porções



Ingredientes massa

- 250 g de farinha de trigo
- 1 pitada generosa de sal
- 120 g de manteiga amolecida
- 1 1/2 colher (sopa) de água de flor de laranjeira
- 1 ovo batido
- 3 colheres (sopa) de óleo

Recheio

- 320 g de amêndoas
- 160 g de açúcar
- 1 ovo

- 1/4 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de água de flor de laranjeira

Para finalizar

- 6 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de água de flor de laranjeira
- Pistache triturado para cobrir

Modo de preparo – Preaqueça o forno a 150ºC. Espalhe as amêndoas em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno por 20-25 minutos.

Enquanto isso, faça a massa. Misture em uma tigela a farinha, sal e manteiga. Misture com as mãos até formar uma farofa grossa.

Junte o ovo, água de flor de laranjeira, óleo e sove até formar uma massa. Se necessário, adicione água aos poucos.

Forme uma bola de massa, embrulhe em filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.

Para o recheio, retire as amêndoas do forno e deixe esfriar. Bata em um processador de alimentos até formar uma farofa. Adicione aos poucos o açúcar, ovo, canela e água de flor de laranjeira, pulsando entre cada adição.

Bata até formar uma pasta homogênea. Com as mãos untadas, retire pedaços pequenos da pasta de amêndoas e forme rolinhos do tamanho de quibes pequenos, com as pontas mais finas.
Reserve.

Pré-aqueça o forno a 160ºC e pegue a forma em que você assou as amêndoas.

Abra metade da massa em uma bancada enfarinhada até ficar com 2 mm de espessura.

Coloque os recheios ao longo de uma das bordas da massa e dobre a massa por cima.

Aperte para selar bem e modele meias-luas. Use uma carretilha para cortar os docinhos.

Transfira os doces para a assadeira.

Repita com o resto dos ingredientes.

Leve os doces ao forno até dourar ligeiramente, cerca de 20 minutos.

Deixe esfriar um pouco. Para finalizar, aqueça o mel em uma panela e misture a água de flor de laranjeira.

Mergulhe cada doce no mel, coloque em um prato e polvilhe o pistache por cima.

15 - Rosca árabe >> 1h e 17min

Rende de 12 porções



Ingredientes

- 1/2 xícara de açúcar
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 25 g de semente de pistache
- Raspas de 1 limão
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo - Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Acrescente a farinha de trigo, as sementes de pistache picadas e as raspas do limão. Misture bem e divida a massa em 12 porções. Enrole as roscas, coloque-as em assadeira untada e leve à geladeira por 15 minutos.

Retire a fôrma da geladeira e leve para assar em forno preaquecido a 200ºC por 12 minutos ou até que as rosquinhas estejam levemente douradas.

Retire do forno e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

16 - Bolo árabe de açafrão com erva-doce >> 45min

Rende de 10 porções



Ingredientes

- 1 colher (sopa) tahini
- 1 1/2 xícara (360 ml) de água fervente
- 2 colheres (chá) de sementes de erva-doce
- 1 1/2 xícara (300 g) de açúcar
- 3 xícaras (375 g) de farinha de trigo

- 2 colheres (chá) de açafrão-da-terra em pó
- 1 1/2 colheres (chá) de fermento químico
- 1 1/4 colheres (chá) de erva-doce moída
- 1/2 xícara (120 ml) de óleo
- 1/2 xícara (115 g) de manteiga sem sal, derretida
- 2 colheres (sopa) de pinoli

Modo de preparo – Preaqueça o forno a 180ºC e unte uma forma de 33 cm com tahini.

Deixe as sementes de erva-doce de molho na água fervente por 5 minutos. Coe a água e misture o açúcar até se dissolver.

Descarte a erva-doce e reserve a água.

Misture em uma tigela a farinha, açafrão, fermento e erva-doce moída.

Faça um buraco no meio e junte o óleo e a manteiga.

Adicione a água reservada e misture até a massa ficar com consistência de um iogurte grosso.

Despeje a massa na forma.

Com a ponta de uma faca, desenhe losangos em toda a massa; coloque um pinoli no centro de cada um.

Leve ao forno até dourar levemente, cerca de 30 minutos.

17 - Bolo de gengibre >> 40min

Rende de 8 porções



Ingredientes

- 1/2 xícara (115 g) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 xícara (190 g) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de gengibre em pó

Glacê

- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1/4 xícara (55 g) de manteiga
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 1 colher (chá) de gengibre em pó

Modo de preparo – Preaqueça o forno a 200ºC. Unte uma forma de bolo de 23 cm. Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme homogêneo.

Peneire a farinha junto com o fermento e 1 colher (chá) de gengibre em pó.

Acrescente a mistura de farinha à de manteiga e açúcar. Mexa bem até combinar os ingredientes, formando uma massa dura.

Coloque a massa na forma preparada e asse-a por 15 a 20 minutos. Ou, então, até o bolo ficar firme e levemente dourado na parte de cima.

Deixe-o esfriar por 10 minutos.

Depois, retire-o da forma e coloque-o sobre uma grelha aramada para esfriar por completo.

Transfira o bolo para uma travessa. Junte o açúcar de confeiteiro, a manteiga restante, a glucose de milho e 1 colher (chá) de gengibre em uma panela.

Aqueça essa mistura em fogo médio-baixo até a manteiga e o açúcar derreterem.

Despeje o glacê quente sobre o bolo. Leve-o à geladeira para firmar.

Quando estiver frio, corte-o em 8 fatias.

18 - Makrout (doce de tâmara árabe) >> 1h e 36min

Rende de 12 porções



Ingredientes

- 1 kg de semolina
- 1 xícara de óleo
- 200 g de tâmaras secas sem caroço
- 1 colher (sopa) de óleo
- Raspas de 1 laranja
- 6 ovos
- 1 colher (chá) de água de flor de laranjeira
- 1 pitada de sal
- Óleo para fritar
- 250 g de mel

Modo de preparo – Numa frigideira, doure ligeiramente a semolina. Transfira para uma tigela e junte 1 xícara de óleo frio.

Misture bem e deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente.

Bata as tâmaras em um liquidificador ou processador com 1 colher (sopa) de óleo e as raspas de laranja até formar um purê.

Trabalhe a semolina e adicione os ovos, água de flor de laranjeira e sal. Amasse até ficar homogêneo.

Abra a massa e forme duas tiras grossas de 40 cm de comprimento, 6 cm de largura e 2 cm de altura.

Faça uma ranhura no centro das tiras, no sentido do comprimento, e encha com a pasta de tâmaras.

Depois coloque uma tira de massa sobre a outra, deixando os recheios se encontrarem, e pressione as bordas para grudar bem. Corte então pedaços em formato de diamante para formar os docinhos.

Frite os doces rapidamente em óleo quente até dourar por todos os lados.

Escorra e deixe-os de molho no mel por 15 minutos.

Então escorra novamente e coloque em uma travessa para servir.

19 - Ghraibe >> 45min

Rende de 40 porções



Ingredientes

- 4 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de manteiga derretida
- Pedacinhos de pistache ou amêndoas para decorar.

Modo de preparo - Preaqueça o forno em temperatura baixa (160ºC). Derreta a manteiga em fogo baixo e depois misture-a em uma tigela com o açúcar.

Acrescente a farinha aos poucos e amasse até ficar igual a uma pomada.

Deixe descansar por 5 minutos. Faça rosquinhas acrescentando pedacinhos de pistache ou amêndoas e coloque-as em uma forma (sem untar).

Leve ao forno baixo por 30 minutos. Deixe-as esfriar na forma antes de servir.

20 - Geléia de Romã >> 25min

Rende de 11 porções 220g cada



Ingredientes

- 1 litro de suco de romã
- 1,5 kg de açúcar
- Suco de 2 limões
- 170 g de pectina líquida

Modo de preparo – Em uma panela grande, de aço inoxidável, junte os sucos de romã e de limão com o açúcar.

Deixe levantar fervura em fogo alto.

Coloque a pectina líquida toda de uma vez e mexa.

Leve essa mistura a uma fervura intensa, a ponto de formar bolhas, e ferva por 30 segundos exatos.

Retire a panela do fogo. Em seguida, com uma escumadeira, jogue fora a espuma.

Com o auxílio de uma concha, transfira a geleia para potes esterilizados e aquecidos, deixando um espaço de cerca de 6 mm da borda. Feche bem os potes.

Em seguida, deixe-os em banho-maria por 5 minutos.

Deixe esfriar e use.

21 - Katayef >> 3h

Rende de 5 porções



Ingredientes para a massa

- 150 ml água morna
- 150 ml leite morno
- 5 grs açúcar
- Uma pitada de sal
- 100 grs de farinha
- Uma colher de fermento

Para a calda

- 240 grs de açúcar
- 5 ml de água de flor de laranjeira
- 100 ml de água
- umas gotinhas de limão

Para o recheio

- 50 gr açúcar
- 7,5 ml água de flor de laranjeira
- Amêndoas picadas/laminadas

Modo de preparo – A massa deve descansar cerca de 1 hora. Enquanto isto prepare a calda, levando a água ao lume com o açúcar e deixando ferver.

Retire do lume cerca de 1/2 minutos depois despois de ferver e junte então a água de rosas.

Para preparar o recheio misture as amêndoas com o açúcar e a água de flor da laranjeira.

Passada cerca de 1 hora aqueça uma frigideira e unte levemente com manteiga.

Coloque uma colher de massa com cerca de 10 cms e coza apenas de um lado, mas até que se veja que fica cozido por cima. Retire do lume e reserve.

Recheie com as amêndoas o lado que não foi diretamente cozido do ataif e feche-o bem.

Ao servir regue com a calda que preparou anteriormente.

22 - A folha de mil folhas (Essa é bônus) >> 45 min

Rende de 8 porções



INGREDIENTES

- 250 g de massa folhada ou massa filo
- Creme:
- 500 ml de leite
- Casca de ½ limão
- 6 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 250 ml de creme de leite
- 3 caixas de morango
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo – Coloque a massa folhada ou a filo sobre o papel-manteiga e reserve na geladeira.

Creme: Em uma panela, coloque o leite, a casca de limão e leve ao fogo até ferver. Reserve. Na batedeira, bata as gemas com ¾ de xícara (chá) de açúcar (reserve o restante) e o amido de milho.

Transfira para uma panela e junte o leite fervente em fio. Cozinhe mexendo sem parar até engrossar. Deixe amornar, junte a manteiga e misture bem. Cubra com filme plástico e leve à geladeira.

Quando estiver bem gelado, retire a casca de limão e misture o creme de leite batido em ponto de chantili.

Cubra e leve novamente à geladeira. Polvilhe sobre a massa o açúcar restante e leve ao forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida, polvilhe 20 g do açúcar de confeiteiro, aumente a temperatura para 220°C e asse por mais 4 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

Com uma faca elétrica ou uma tesoura, corte a massa em três retângulos. Lave, enxugue e pique os morangos. Alterne camadas de massa, creme e morangos.

Termine com a massa, polvilhe o açúcar de confeiteiro e decore com morangos.

Por que vender doces árabes?

O modelo de vendas pessoal é interessante tanto para aqueles que estão precisando de um respiro do trabalho em empresas, quanto para os que precisam de renda extra, por exemplo.

Dentre as inúmeras vantagens de apostar no negócio próprio está o conforto de sua casa, investimento inicial menor e começar a construir uma renda satisfatória por mês.

E falando nos doces mais requisitados para você já começar a se preparar estão: a folha de mil folhas, que compõe boa parte das receitas árabes por sua leveza e possui inúmeras opções de sabores, a Balawa, e a Burma.

Sendo assim, os doces podem ser feitos nas tradicionais forminhas ou ornado em pirâmide, como acontece nos casamentos árabes. Os valores unitários variam entre R$2,20 e R$3,90 de acordo com a quantidade, tamanho e modelo.

Para compor o preço, pense no seu tempo x investimento x esforço.

Dessa forma, você poderá oferecer os doces por um preço acessível e começar a construir a sua clientela que, uma vez fidelizada, sempre optará por pedidos com você, pois o sucesso está em suas mãos e suas ideias podem ser exploradas.

E para finalizar...

Hoje, os doces são apreciados por todos, sendo consumidos em diversos momentos como festas, no trabalho, na rua ou até mesmo em casa, por isso as oportunidades são muitas para aqueles que apostam na confeitaria.

É fato que os doces árabes conquistaram o seu espaço no mercado brasileiro e estão sendo cada vez mais conhecidos pelos que desejam opções diferentes para um momento especial.

Todas as receitas que apresentamos podem ser feitas em casa e, com muito empenho e dedicação, você poderá trilhar o caminho do sucesso e também alcançar seus objetivos pessoais.

Esperamos que você tenha gostado do E-book!

Compartilhe com os seus amigos!